



REPORTE DE VENDIMIA 2023

Introducción

Una cosecha medianamente cálida.

La temporada 2022-2023 comenzó con un invierno relativamente normal con bajas temperaturas que permitieron una buena acumulación de horas de frío, y precipitaciones 503 mm. Lo anterior generó una brotación muy homogénea en el viñedo.

Con respecto a la disponibilidad de riego podemos comentar que un lado, el embalse Convento Viejo, que abastece una parte importante del Valle de Colchagua, se encontraba muy cercano al 100%, y por otro, que el caudal del río Tinguiririca, principal afluente del valle, tenía un 20% menos al compararlo con el promedio de los 10 últimos años en el mes de noviembre.

El fin del invierno y comienzo de primavera fue relativamente frío, incluso con presencia de eventos de heladas localizadas en algunos sectores específicos, que afectaron en parte la brotación de las variedades más tempranas, siendo también responsable de la disminución de los rendimientos obtenidos a cosecha.

Posteriormente a mediados de primavera las temperaturas se elevaron bastante, condición que se prolongó durante todo el verano, con presencia de varias olas de calor, lo cual nos obligó a aumentar la frecuencia y





REPORTE DE VENDIMIA 2023



Vendimia VIU1

volumen de riego en alrededor de un 60% como forma de contrarrestar este fenómeno, manteniendo las plantas en una buena condición, lo cual nos permitió llegar con una buena actividad fotosintética y buen color de hoja hasta el momento de la cosecha.

Al igual que en la cosecha 2017, pienso que se repitió el mismo patrón de bloqueo de las plantas debido a las altas temperaturas, las cuales dejaron de trabajar en los días de temperaturas extremas, evitando la excesiva pérdida de acidez que uno pudiera haber esperado con este tipo de condición.

Si bien el inicio de cosecha fue prácticamente en fechas normales, el término de la cosecha se

adelantó bastante, en alrededor de 10 a 15 días, siendo una vendimia bastante compacta en el tiempo. En cuanto a los rendimientos, estos fueron un 5% más bajo de lo estimado. Esto se explica principalmente debido a que las variedades más tempranas fueron medianamente afectadas por una helada primaveral.

La calidad observada este año es bastante buena, con vinos tintos que presentan una muy buena estructura y concentración, hay buen balance y taninos redondos. Adicionalmente el hecho de cosechar más temprano permitió mantener la frescura original en la mayoría de las variedades. Los vinos blancos, por su parte, son muy expresivos, frescos, de buen volumen y gran balance.



REPORTE DE VENDIMIA 2023

Vinos Blancos

En el caso de los vinos blancos la ubicación del viñedo fue clave para definir las características de cada vino, esto marcado principalmente, por como las distintas zonas fueron más o menos afectadas por influencias más frescas provenientes de la cordillera de los Andes y/o del Océano Pacífico.

En la zona media de Colchagua, más precisamente en el Fundo San Carlos, donde proviene un porcentaje de la mezcla tanto de Sauvignon Blanc, como de Chardonnay reserva, el clima fue bastante cálido, pero, aun así, el inicio de la cosecha fue relativamente similar a un año normal, debido a las heladas de primavera que afectaron principalmente a la variedad más tempranera que es el Chardonnay y que retrasaron en parte los distintos estados fenológicos.

El componente restante de estas mezclas proviene de Litueche, zona bastante más fresca por la cercanía al mar (18 km) y su brisa característica que sumado a la neblina presente algunos días, refrescan los viñedos haciendo que la madurez sea más lenta y se mantenga de mejor forma la acidez natural en las uvas. Pienso que este año es un muy buen año tanto para Sauvignon Blanc, como para Chardonnay de Litueche. Los vinos tienen por un lado, la madurez aportada por las características del año, y por el otro, la frescura natural propia del suelo granítico de la Cordillera de la Costa y su cercanía al mar.

El Valle de Casablanca, origen del Sauvignon Blanc Secreto, por su parte, también presentó una temporada algo más cálida en comparación a un año normal, pero al igual que nuestro viñedo en Litueche, las uvas provenientes del viñedo ubicado a 11 kilómetros del mar en Las Dichas, aportan con un muy bien nivel de acidez natural a la mezcla final, teniendo por un lado el volumen de boca y la madurez que se busca en el Sauvignon, pero al mismo tiempo un gran nivel de frescura, originando un vino complejo, intenso, de gran textura y balance.



Chardonnay / Litueche - Colchagua Costa



Sauvignon Blanc / Valle de Casablanca



REPORTE DE VENDIMIA 2023



Viñedos Centenarios de Malbec.



El Olivar / Loma Blanca

Vinos Tintos

Con respecto a las cepas tintas, el conocimiento acabado de las características de suelo, fue un factor preponderante a la hora de interpretar la vendimia y, por ende, definir la fecha de cosecha, la cual fue un punto clave para la calidad de los vinos.

De nuestros tres viñedos propios, dos de ellos, El Olivar y La Capilla, ubicados en las cercanías de Peralillo, tienen condiciones de suelo más bien cortos, por ende, tienden a madurar más rápido. Debido a lo anterior es muy importante estar atentos para cosechar a tiempo, de manera mantener la mayor frescura en sus vinos. El Fundo San Carlos, por su parte, aunque no funciona como un suelo profundo, tiene una mayor capacidad de almacenamiento de agua lo cual hace que sea un suelo “más frío”, lo cual en parte lo ayuda a compensar las altas temperaturas, por lo que la madurez tiende a ser más tardía.

En cuanto a la cosecha de tintos, esta comenzó en El Olivar con Garnacha y Syrah de ladera la segunda semana de marzo, y terminó con los últimos Carménère la tercera semana de abril. Cabe mencionar que, por primera vez en nuestra historia, un par de cuarteles de Carménère plantados en ladera sobre la roca granítica fragmentada fueron cosechados a fines del mes de marzo, los cuales, gracias a su calidad, hoy se perfilan como componentes de los vinos Carménère de alta gama de la viña. Con respecto a las demás variedades, encuentro que es un muy buen año para la Garnacha, base de nuestro Vibo Punta del Viento, los Syrah, y el antes mencionado Carménère.



REPORTE DE VENDIMIA 2023

En la Capilla, donde tenemos plantado Cabernet Sauvignon y Carménère, la cosecha comenzó con Cabernet Sauvignon, la primera semana de abril, muy similar a un año normal. Posteriormente los Carménère, que dan origen a la línea Gran Reserva, fueron cosechados la tercera semana de abril.

Es importante mencionar que en los últimos años estamos en un proceso de reconversión del viñedo, reemplazando aquellos sectores más afectados por las condiciones extremas existentes en este lugar. Este suelo de origen volcánico, ejerce una condición de stress muy alto para la planta, lo cual aporta en términos cualitativos al vino, pero dificulta la longevidad de las plantas. El resultado que hemos obtenido hasta ahora en las primeras cosechas de ambas variedades nos ha dejado muy contentos y nos da luces de la proyección de calidad que podremos obtener a corto y mediano plazo.

Por último, en el Fundo San Carlos, ubicado en Cunaco comenzamos cosechando Malbec con destino rosé a fines de febrero. Posteriormente seguimos con Merlot a mediados de marzo, Malbec y Cabernet Franc a fines de marzo, y Cabernet Sauvignon a principios de abril. En el caso de los viñedos antiguos de Malbec, esperamos un poco más en búsqueda de tener una madurez optima, y finalmente fueron cosechados a mediados de abril.

El Malbec centenario sigue siendo la variedad estrella del viñedo San Carlos, y al igual que en los últimos años, los vinos se perfilan con gran fineza, complejidad y profundidad. Con respecto al Cabernet Sauvignon, hay un par de sectores también de plantas antiguas que se están perfilando de excelente manera, y me atrevería a decir que, si evolucionan de acuerdo a lo esperado, deberían ser los componentes principales de la mezcla Viu Infinito, al igual que el cuartel 5 de Cabernet Franc que ha seguido mostrando su gran potencial.

Patricio Celedón Nannig

Julio 2023.